

Vino Spumante EXTRA DRY

Yanrùì

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Uvaggio: Glera 100%.

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con presse a membrana, selezione del mosto fiore, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata (18°), con lieviti selezionati.

Affinamento: In serbatoi inox circa 3 mesi.

Presatura di spuma: Rifermentazione in autoclave (cuve close) a temperatura controllata, con fermenti selezionati fino ad arrivare ad una pressione di 5 bar. Il prodotto viene lasciato a riposo sui lieviti per 60 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Isobarico, previa filtrazione sterile.

DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino brillante.

Profumo: Leggermente fruttato. Note di mela e floreali.

Sapore: Lievemente amabile.

CONSIGLI

Abbinamenti: Adatto a cene e aperitivi informali, Yanrùì si abbina a piatti saporiti di pesce come la tartare di tonno o pasta al salmone, portando un tocco deciso e contemporaneo in ogni assaggio.

DATI ANALITICI

Gradazione: 11,0% vol.

Zuccheri residui: 17 g/l

Acidità: 5,7 g/l

Ph: 3,20

Pressione: 6 atm

Temp. di servizio: 6 - 8 gradi

TIPOLOGIE



Bottiglie:
0,75 l
1,5 l



Confezioni:
0,75l x1 x2 x3 x6



REBULI

AZIENDA AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI S.A.
Via Strada di Saccol 40,
31049 Valdobbiadene (TV), Italia
Tel.+39 0423 973307 - E-mail info@rebuli.it
www.rebuli.it